

銀座飛雁閣

期間限定ディナーメニュー ~5/7

桜から藤、そしてつつじに

おすすめのディナー 16,500円 (税込)

- ・特撰9品オードブル ・春筍のスープ ・春魚の甘酢あん掛け ・柔らか豚と豆腐
- ・天然大海老と海鮮とアスパラのXO 醬炒め ・春の野菜 ・お好みのスープ麺<担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺 (差額 1,500円)、フカヒレ麺 (差額 4,000円)、アワビ麺 (差額 5,000円) >
- ・本日のデザート ・エスプレッソ or 紅茶



特撰9品オードブル

春魚の甘酢あん掛け

天然大海老と海鮮とアスパラのXO 醬炒め

海鮮麺

春筍とオコゼのディナー 22,000円 (税込)

- ・特撰9品オードブル ・春筍のスープ ・オコゼの広東風清蒸し ・ぜいたく北京ダック
- ・天然大海老の甘辛煮 ・柔らか豚と豆腐 ・春の野菜
- ・お好みのスープ麺<担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺 (差額 1,500円)、フカヒレ麺 (差額 4,000円)、アワビ麺 (差額 5,000円) > ・本日のデザート ・エスプレッソ or 紅茶



オコゼの広東風清蒸し

天然大海老の甘辛煮

柔らか豚と豆腐

担々麺

フカヒレのディナー 26,400円 (税込)

- ・特撰9品オードブル ・小籠包 ・春筍のスープ ・自家仕立てフカヒレ姿煮
- ・ぜいたく北京ダック ・オコゼの甘酢あん掛け ・焼鴨オレンジソース ・春の野菜
- ・お好みのスープ麺<担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺 (差額 1,500円)、フカヒレ麺 (差額 4,000円)、アワビ麺 (差額 5,000円) > ・本日のデザート ・エスプレッソ or 紅茶



ぜいたく北京ダック

小籠包

フカヒレ姿煮

焼鴨オレンジソース

※季節及び仕入れにより、一部メニューが変更になる場合があります。

銀座飛雁閣

期間限定ランチ&アフタヌーンティー ~5/7

春のランチ (STD) 6,600円 (税込) ※アフターランチに紅茶サービス

- ・特撰5品オードブル
- ・春筍とスペアリブのスープ
- ・海老蒸し餃子と広東焼売
- ・天然大海老のフルーツソース
- ・柔らか豚と豆腐
- ・海鮮麺 or 五目麺 or 担々麺
- ・本日のデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



特撰5品オードブル



海老蒸し餃子と広東焼売



五目麺

春のランチ (DX) 12,100円 (税込) ※アフターランチに紅茶サービス

- ・特撰9品オードブル
- ・春筍とスペアリブのスープ
- ・自家仕立てフカヒレ姿煮
- ・天然大海老のフルーツソース
- ・柔らか豚と豆腐
- ・春の野菜
- ・お好みのスープ麺<担々麺、海鮮麺、五目麺、角煮麺 (差額 1,500円)、フカヒレ麺 (差額 4,000円)、アワビ麺 (差額 5,000円)>
- ・本日のデザート
- ・エスプレッソ or 紅茶



特撰9品オードブル



天然大海老のフルーツソース



日替りデザート

春のフタヌーンティー 7,700円 (税込)

- ・小籠包(3個)
- ・海老蒸し餃子と広東焼売
- ・大根餅と春巻
- ・湯葉の蒸し物
- ・春筍スープ
- ・蓮の葉チマキ
- ・冷たい2点のデザート
- ・温かい2点のデザート
- ・鉄観音皇茶
- ・菊花茶
- ・プーアル茶
- ・紅茶
- ・ハーブティー
- ・エスプレッソ



小籠包



湯葉の蒸し物



飲み物

※季節及び仕入れにより、一部メニューが変更になる場合があります。